

PREMIUM

FABRE MONTMAYOU RESERVA CABERNET FRANC

Tinto



PAÍS

AR

REGIÃO

Mendoza

PRODUTOR

Bodegas Fabre

TEOR ALCOÓLICO

14%

AÇÚCAR

3,09 g/l

ACIDEZ

5,2 g/l

PH

3,7

DEGUSTAÇÃO

Cor vermelha intensa. Aromas exuberantes, com notas de frutas vermelhas e escuras e um toque de menta. No paladar, é fresco e bem equilibrado, com um longo final e taninos redondos.

TERROIR

Vinhedos em Luján de Cuyo, Mendoza, com rendimento de 45 hl/ha.

SAFRA 2017

UVAS

100 % Cabernet Franc

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

O Madeira

moderada.

ELABORAÇÃO

Poda verde realizada em dezembro. A colheita é feita manualmente em caixas de 20 kg para manter as uvas intactas. Seleção manual meticolosa das uvas, antes da vinificação, a fim de selecionar as melhores. Antes da fermentação, maceração a frio à temperatura de 10-12 °C, durante cinco dias. Fermentação à temperatura controlada entre 26-28 °C, com quatro rebaixamentos de chapéu por dia. Maceração longa, após fermentação, durante 20 dias a 25 °C. 60% do vinho permanece em barricas de carvalho francês durante 12 meses.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha bem carne de cordeiro, de porco e de caça, além de sobremesas com chocolate.